

Bienvenidos a esta presentacion Educativa para aprender como mantener los alimentos frios.

Se les va dar un examen antes de empezar la
demostracion para determinar si saben
mantener las temperaturas frias.



Lake County
Health Department and
Community Health Center

Pregunta #1 (por favor circula la letra con la respuesta correcta)

Cual es la temperatura minima que se deben mantener alimentos frios potencialmente peligrosos ?

- A. 45°F
- B. 36°F
- C. 41°F
- D. 50°F

Pregunta #2

Cual de los siguientes metodos no es el apropiado para mantener los alimentos frios?

- A. Dejarlos a la temperatura ambiente
- B. Enfriar en charolas /o contenedores
- C. Enfriar en el refrigerador
- D. Enfriar en hielo

Pregunta #3

Cual de los siguientes alimentos no es potencialmente peligroso?

- A. El melon cortado
- B. Los huevos crudos
- C. Pan blanco
- D. El bracoli cocido

Pregunta #4

Que clase de termometro es el adecuado para revisar las temeperaturas internas de los alimentos y documentar la informacion?

- A. Termometro lazer
- B. Termometro de varilla tipo metalico
- C. Termometro para carnes
- D. Usar el dedo como termometro

Pregunta #5

Cual es la temperatura recomendada en la circulacion del aire en la refrigeracion para que las comidas se mantenga bajo de 41°F?

- A. 41–43 °F
- B. 30–32 °F
- C. 36–38 °F
- D. 45–47 °F

Pregunta #6

La hamburguesa estaba dentro del refrigerador a 48°F a la 1:30 pm. Cual es la forma posible de corregir esta accion?

- A. Tirar la comida
- B. Revisar los otros alimentos que estan en el refrigerador
- C. Ajustar el termometro
- D. O todos los procedimeintos

Manteniendo los alimentos fríos



Formas Basicas para manter los alimentos frios

- Para prevenir enfermedades producidas por las comidas
- Ejemplos de comidas potencialmente peligrosas
- Reciviendo alimentos
- Guardando los alimentos
- Refrigerando los alimentos y documentando las temperaturas
- Tomando la temperatura interna de las comidas.

Porque los alimentos frios?

Para prevenir el crecimiento de la bacteria
y de enfermedades
Producidas por las comidas.



Ejemplos de comidas Potencialmente peligrosas incluyen a:

- ✓ Las carnes
- ✓ El pescado
- ✓ Los mariscos
- ✓ Los Huevos
- ✓ El queso
- ✓ Los productos de la leche
- ✓ El melon cortado
- ✓ Los tomates frescos y cortados
- ✓ Sprouts o vastagos
- ✓ Vegetales cocidos y mas...



Mantenga las comidas potencialmente
peligrosa bajo 41°F o menos



Las temperaturas frias empiezan a manitoriarse al memento en que se reciben



Immediatamente guarde los alimentos potencialmente peligrosos en los refrigeradores y congeladores



Provea termómetros visibles y apropiados para poder leer las temperaturas frías y congeladas



Como guardar los alimentos frios

- Use una rutina diaria para manipular temperaturas frias y congeladas
- Dondo un buen mantenimineto a los equipos de refrigeracion y congelacion.
- Mantnega los espirales y compresores limpios.



Refrigeradores danados



Manitoriando temperaturas durante el dia



Termómetros Metalicos

- Verifique temperaturas con el termometro de varilla metalica
- Ajuste los termómetros diariamente



- Use pequeñas cantidades cuando prepara los alimentos
- Limite el tiempo de preparación para evitar que los alimentos entren en la zona de peligro



- Deje espacio entre un alimento y otro para que haya una circulación de aire adecuada
- Las parrillas en los cuartos fríos promueven una circulación de aire adecuado
- Sobrecargar los refrigeradores obstruye la circulación del aire
- Refrigeración adicional puede ser requerida



Mantenga los alimentos potencialmente peligroso a 41°F o menos en los equipos apropiados de refrigeración



Hay muchas maneras de mantener los alimentos frios



El mantenimiento inapropiado de las temperaturas es una violación



Revise las temperaturas diariamente y mantenga una documentacion adecuada



FOOD TEMPERATURE LOG

REQUIRED TEMPERATURES:
HOT 140 °F & ABOVE
COLD 41 °F & BELOW
REHEAT TO 165 °F OR ABOVE

EMPLOYEE	FOOD ITEM	TIME	TEMP	CORRECTIVE ACTION

COOLER / FREEZER LOG

Place Thermometers in Warmest Part of Unit

COOLERS: 41° F & BELOW / FREEZERS: 0° F & BELOW

EQUIPMENT	TIME	TEMP	CORRECTIVE ACTION

Tienen alguna
pregunata?

Ahora , vamos a revisar el examen.

Pregunta #1

Cual es la temperatura minima en que se deben mantener los alimentos frios?

- A. 45°F
- B. 36°F
- C. 41°F
- D. 50°F

Pregunta #2

Cual de los siguientes metodos no es el apropiado para manter los alimentos frios?

- A. Dejarlos a la temperatura ambiente?
- B. Enfriando en charalos, contenedores
- C. Enfriarlos en el refrigerador
- D. Enfriar en el hielo

Pregunta #3

Cual de los siguientes alimentos no es potencialmente peligroso?

- A. El melon cortado
- B. Los huevos crudos
- C. Pan blanco
- D. El brocoli cocido

Pregunta #4

Que clase de termometro es el adecuado para revisar la temperatura interna en los alimentos y documentar la informacion?

- A. Termometro lazer
- B. Termometro de varilla tipo metalico
- C. Termometro para carnes
- D. Usar el dedo como termometro

Pregunta #5

Cual es la temperatura recomendada de la circulacion del aire en la refrigeracion para que las comidas se mantengan bajo de 41°F?

- A. 41–43 °F
- B. 30–32 °F
- C. 36–38 °F
- D. 45–47 °F

Pregunta #6

La hamburguesa estaba dentro del refrigerador a 48°F a la 1:30 pm. Cual es la forma posible de corregir esta accion?

- A. Tirar la comida
- B. Revisar los otros alimentos que estan en el refrigerador
- C. Ajustar el termometro
- D. O todos los procedimeintos

La seguridad en las comidas es su
responsabilidad!

